Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 890-2 (2005) (Arabic): VANILLA, ITS EXTRACTS, VANILLIN AND ETHYL VANILLIN, Part 2: VANILLA EXTRACT

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN
IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT
PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

م ق م : ٨٩٠-٢ / ٢٠٠٥

الفانيليا و مستخلصاتها و الفانيلين وإيثايل الفانيلين

الجزء الثانى :

مستخلص الفانيليا

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

www.pdftron.com PDFSecure Demo

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٢/١٣

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

م.ق.م : ٨٩٠ ٢ / ٢٠٠٥

مقدمـــة

م.ق.م ٨٩٠ ٢ / ٢٠٠٥الخاصة بـــ " الفانيليا ومستخلصاتها والفانيلين وإيثايل الفانيلين

جـــ٢ : مستخلص الفانيليا " تلغي وتحل محل أخر إصدار لها عام ١٩٨٨ وتم إعادة ترتـــيب بنودها طبقا للقرار الوزاري رقم ٢٠٠٢/١٦٣ .

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ١١/٣ الخاصة بالمواد المضافة والملوثات

الفانيليا

ومستخلصاتها والفانيلين وإيثايل الفانيلين

الجزء الثانى : مستخلص الفانيليا

١. المجال

تشمل هذه المواصفة الأشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة بمستخلص الفانيليا المستخدم لإكساب النكهه فى الأغذية ٠

٢. التعريف

مستخلص الفانيليا :

هو المستخلص المكسب لنكهه الفانيليا والمحضر مباشرة من قرون الفانيليا أو أجزائها أو خليط منهم والمضاف أو غير المضاف إليه واحد أو أكثر من المواد التالية : السكر – الجلوكوز – الجلسرين – البروبلين جليكول – الشراب الصناعى ٠

٣. الاشتراطات الأساسية

١/٣ يكون المنتج النهائى خالياً من الكومارين ومن أية مواد أخرى ضارة بالصحة ٠

٢/٣ يكون خالياً من المواد الملونه المصنعة بخلاف المواد الملونة الموجودة طبيعياً فى النبات ٠

٣/٣ تتراوح كمية الفانيلين به من ٠,٢ جم الي٠,٣٥ جم/ ١٠٠ مل من المستخلص ٠

٤/٣ لايقل رقم الرصاص(وينتون) عن ٠,٤ ولايزيد على ٠,٧٤ ٠

٥/٣ لايقل الرماد الذائب فى الماء عن ٠,١٧٩جم/١٠٠مل من المستخلص ٠

٦/٣ يتراوح الرماد الكلى من ٠,٢٢٠جم إلى ٠,٤٣٢جم/١٠٠مل مستخلص ٠

٧/٣ تتراوح قلوية الرماد الذائب فى الماء من ٢٢ إلى ٤٠ مل حمض $\frac{1}{10}$ عيارى لكل ١٠٠ مل من المستخلص ٠

٨/٣ تتراوح الحموضة الكلية معبر عنها بالملليلتر من محلول قلوي ٠,١ع

من ٣٠ الي ٥٢ ملليلتر /١٠٠مل مستخلص ٠

٩/٣ يجب أن يتوافر بالمنتج الطعم والرائحة المميزين لمستخلص الفانيليا ٠

١٠/٣ يكون الكحول الايثيلى هو المستخدم وحده فقط فى الاستخلاص ٠

١١/٣ لاتقل قوة الكحول الايثيلى المستخدم فى الاستخلاص عن ٤٥٪ ٠

٤. المعايير الوصفية

١/٤ تتراوح الحموضة بخلاف الفانيلين معبرا عنها بالملليلتر من محلول قلوي ٠,١ع بين ١٤ إلى ٤٢ مل /١٠٠مل مستخلص .

٥. العبوات والبيانات

١/٥ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تكفل حمايته من حدوث أى تغير فى خواصه أو فى صلاحيته للاستهلاك الآدمي على أن لاتتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات القياسية المصرية والقرارات الصادرة فى شأن العبوات المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية ٠

٢/٥ يراعى ماورد بالمواصفات القياسية المصرية م ق م رقم ٣٩٥٢ الخاصة " ببطاقة بيانات المواد المضافة للأغذية " على أن يدون على العبوة بخط واضح غير قابل للمحو باللغة العربية ويجوز كتابتها بأية لغات أجنبية أخري إلى جانب اللغة العربية البيانات التالية : -

١/٢/٥ اسم الصنف

٢/٢/٥ اسم المنتج أو المعبئ أو الموزع وعنوانه وعلامته التجارية إن وجدت ٠

٣/٢/٥ الوزن أو الحجم الصافى

٤/٢/٥ عبارة من الدرجة الغذائية

٥/٢/٥ رقم التشغيلة أو الرقم الكودي

٥/٢/٦ شروط التخزين والتداول

٥/٢/٧ تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية

٥/٢/٨ عبارة (صنع فى مصر) فى حالة الإنتاج المحلى وبلد المنشأ فى حالة الاستيراد ٠

٦. المصطلحات الفنية

مستخلص الفانيليا .... Vanilla extract

الكومارين .... coumarin

٧ – المراجع

المواصفة القياسية المصرية م٠ق٠م رقم ١٩٨٨/٨٩٠ الخاصة (الفانيليا كمكسب للطعم فى الأغذية) ٠

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

كلية الزراعة جامعة عين شمس – قسم الصناعات الغذائية

كلية الزراعة جامعة القاهرة – قسم البساتين

هيئة الرقابة على الصادرات والواردات

شركة السكر والصناعات التكاملية

معهد التغذية

المعامل المركزية – وزارة الصحة (القسم الكيميائي – القسم البكتريولوجى) ٠

مصلحة الكيمياء

مصلحة الرقابة الصناعية

مركز تطوير الأغذية

مراقبة الأغذية – وزارة الصحة

شركة مصر للمستحضرات الغذائية

شركة يونيليفر مشرق

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: 890-2 /2005

VANILLA , ITS EXTRACTS, VANILLIN AND ETHYL VANILLIN

PART : 2

VANILLA EXTRACT

ICS : 67.220.10

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality